

# 海味无空窗

阿占



插图 阿占

漫长的伏天休渔啊，对于三天不食海货就心生慌乱的青岛土著来说仿佛苍茫的空窗期一样难捱——味觉细胞一旦不再为大脑中枢输送兴奋和冲动，餐桌将是寂寞的，空气将是寂寞的。以至于，休渔期一到，土著如我便着力四处打探，直到确保味蕾艳遇不会落空了，方才心神安好，日子美丽。嗯，在此请原谅熟年经验主义者的艳遇只偏重“艳”字，这个年纪早就不屑于冒险了，所谓的“遇”，不过是剧情安排罢了。

比如，整个六月，我可以确保味蕾艳遇发生在各种贝类之间。原汁清蒸是蛤蜊作为优质食材所获取的最高礼遇，只是，青岛土著与原汁蛤蜊的关系就像老夫老妻的左手拉右手一样，没了新鲜感。蛤蜊炒莴笋、蛤蜊炒苔菜、蛤蜊炒丝瓜，倒是让时令菜蔬有了新样貌，且能挑拨味蕾。

值得一提的是蛤蜊鸡。讲究的，食材直取红岛蛤蜊与崂山散养小公鸡。快刀剁之，下锅焯之，飞出鸡肉的血水和污物；武火热油，用葱姜蒜和干辣椒及适量大料爆出辛香，倒入鸡块翻炒至七分熟，老抽上色，生抽调味，以糖提鲜，待汤汁收敛，将洗好的蛤蜊和彩椒丁一起下锅翻炒，见蛤蜊开口即可熄火，撒一把芫荽，就此开启一场味蕾的完美艳遇。

夏天的渔港，是千帆倦归的安静。只在天光微明时分，养殖扇贝和贻贝的渔家，穿着长筒水鞋，戴着过臂弯的胶皮套袖，三五一群，闷头做事。贝子们大多养在离岸三五海里的半圆形海湾里，湾外有岛屿屏障风浪，湾内潮流畅通，海水理化性质稳定，饵料丰富，水温最高不能超出30℃。海里养殖用的是网箱，由箱体、框架、浮子、沉子和固定位置的锚组成。收扇贝可不是个轻松活儿，虽然不用下海捞，仍需站在船上用铁钩把吊住扇贝笼的梗绳用力拉高，解开笼口绳索，然后将装满扇贝的笼子一个个“揪”上来。这种纯手工考验的不仅仅是体力，还有耐心。

其实，贻贝在青岛叫做海虹。香港人称之为青口，听上去立马洋气了许多。夏至那天我在港佬开的餐厅里吃到了法式青口，应该算一次彻头彻尾的艳遇。港佬早年是九龙的星级厨子，娶了青岛姑娘以后，就在老城的老房子里开了间混搭式餐厅过日子。他一般先用白酒、葱蒜、奶油等煮成酱汁，再加入青口大火煮开。亟待用硕大的贝壳盛了汤汁，轻啜一小口，瞬间就能欲仙欲死，咬一口肥美多汁的贝肉，犹如经过了一轮法式湿吻。港佬建议我用法棍蘸青口浓汤，还殷勤地送上冻香槟，我尖叫起来：嘿，阿屁，你一定是城里最棒的上门女婿！

最近的一次艳遇发生在苍蝇馆。海兔子鱼干拌白菜心，用蒜泥、香菜碎、酱油、香醋、料酒、白糖、香油调汁，每天只出售20份，我和狐朋狗友们幸运地点到了最后一份——谁说苍蝇馆没有哄抬世道的资本。

在老城的老房子里开了间混搭式餐厅过日子。他一般先用白酒、葱蒜、奶油等煮成酱汁，再加入青口大火煮开。亟待用硕大的贝壳盛了汤汁，轻啜一小口，瞬间就能欲仙欲死，咬一口肥美多汁的贝肉，犹如经过了一轮法式湿吻。港佬建议我用法棍蘸青口浓汤，还殷勤地送上冻香槟，我尖叫起来：嘿，阿屁，你一定是城里最棒的上门女婿！

最近的一次艳遇发生在苍蝇馆。海兔子鱼干拌白菜心，用蒜泥、香菜碎、酱油、香醋、料酒、白糖、香油调汁，每天只出售20份，我和狐朋狗友们幸运地点到了最后一份——谁说苍蝇馆没有哄抬世道的资本。

生活有感

## 家庭煮夫

白丁

我曾经非常认同“男主外，女主内”的观点。我觉得一个男人如果成天围着锅台转是没出息的表现，所以在家里，我把更多的时间用来看书和写作，感觉这才是我要的生活。幸好夫人比较贤惠，我们没有因为做家务而闹气。再说，那段时间她还没有工作，有空承担所有家务。

后来，我的观点发生了180度的大转变，我认为做家务是一种快乐，这个观点产生的时候，我正在遥远的新疆。那是2015年底，由于工作的需要，我到了新疆106煤矿，50多岁的人了，又重新过起了单身汉的生活。从不喜欢烧菜做饭的我由于不习惯食堂的饭菜，把家里的电磁炉和锅碗瓢盆等都搬到了宿舍。煤矿附近有小商店，日常用品还算齐全，由于厨艺欠佳，不会做荤菜，只能做简单的素菜，青菜鸡蛋汤、蛋炒饭、辣椒炒鸡蛋等等，感觉比食堂的饭菜还好。每天早上一睁眼我就开始忙活，一点也不觉得麻烦，我也明白，指望不上别人，只能靠自己。

除了做饭，我还要洗衣服，没有洗衣机，洗好后，便来到楼下晾在铁丝上，傍晚把它收回来，叠好。有一次，我在叠衣服的时候突然冒出一个想法，我觉得做家务挺好的，甚至是一种幸福，原来，这种幸福一直都由夫人来享受，我在家庭群里提出这个观点，女儿讥讽我说：等你回来，这些幸福全都给你。

等到我真的从新疆调回来，像以往一样有了依赖，我做家务的兴趣也渐渐暗淡下来，又恢复了以前的模样。

真正开始喜欢做饭是在离岗休息之后。当时夫人还在上班，我却一个人在家里，有大把的时间，不做家务也说不过去了，我成了家庭“煮”夫。这情形和过去正好相反，夫人说，三十年河西三十年河东，我不禁哑然失笑。

这个初级阶段，我做的菜肴比较简单，只有在夫人休息的时候我们才改善生活，享用美食。

真正喜欢做菜很偶然。那天，我在百度搜索做大白菜的视频，我把步骤记下来，照葫芦画瓢，比如大白菜要把叶子和菜帮分开，先炒帮，后炒叶子，再比如，佐料要齐全，还有步骤要准确。如此做的白菜粉条相当好吃，我都不相信是自己亲手做的。

此后，我觉得做菜原来没那么复杂，很简单。我又去超市买来猪肉，学着做土豆炖肉、肉丝炒豆芽、洋葱回锅肉等等，我每次炒的菜都要拍照发到群里，色香味俱全，家人开始称我“白大厨”。

以前，我总是依赖夫人，她做什么我吃什么，也没有过高的要求，吃现成的还提什么要求？现在我自己动手做，有的菜比她做的还好吃。再说了，自己动手，吃得也舒坦，不欠人情。

我做事认真，一旦上瘾就欲罢不能，所以我经常逛超市买菜，自己动手做菜，在厨房演奏锅碗瓢盆交响曲，家人夸赞我的手艺，便有一种成就感。我接下来还会做更多的大菜，比如红烧排骨、红烧鱼等等。

一个人的转变有时候很突然，一辈子不喜欢做菜，退休后却爱上了厨房，但我觉得这是一种必然。

还是那句话，做家务原来是一件幸福的事。能让家人轻松、开心，自己辛苦点又算什么？这个简单的道理，我现在才真正明白。



城市秀场

## 眉毛上的赛车道

宇丹

自从有了孩子，每天睁眼就找他，只因孩子十分可爱。美美地看着他，心情也愉悦几分。特别是那双眉毛，浓淡适中，仿佛看到了自己幼时的样子，好生神奇。

或许是我照料得多，孩子见我很是亲近，晨曦醒来，会不知不觉在我脸颊吻一下。我便会将他搂过来，感受这份血脉的亲近。孩子属牛，常唤他牛总，他对此称呼很是满意，每次唤他，都屁颠跑来，好像一叫他就知道会有啥好差事，不是有好吃的，就是有好玩的，所以每次叫他都兴奋回应。

这小家伙，实在精力充沛，仿佛是一块边充电边释放的能量电池。一整天过去，我被消磨得精力够呛，他却半点儿没有睡意。有时，照顾他累得不轻，也没法睡。只因你刚想睡，就会被他推起来，这折磨人的小精灵，简直堪比职场老板。

于是乎，久而久之，身体总是很累的样子。毕竟孩子是铁打的，精力无限，除了吃喝，就是玩和睡觉。成年人就没这么轻松，上班赚钱，下班给孩子做饭洗衣，外加哄睡觉，往往哄其睡去，已经半夜。

如果哪天牛总午后睡去，或是折腾一天不睡，晚上八九点就睡去，我就觉得是烧高香了。毕竟能够短暂

休息会儿，绝不是件容易的事情。

想起一次特殊的经历，有点荒诞，但令人记忆犹新。

那天是周末，白天给牛总做好一日三餐，身心很是疲累。傍晚后，精力无限的牛总，忽然有些困意，眼皮不由得耷拉，累到极限，躺在沙发睡去。这时，本想将其抱去床上，又怕未睡沉醒来，索性，在其身边等待片刻。

闲来无事，瞧着他那双眉毛，不由间发现，这双眉毛很是俊美。不仅疏密有致，形状也好，而且眉毛间那道空隙又宽又平，活脱脱就是一条微型跑车赛道。这时候，我的眼皮也不受控制地开始打架。

当睁开眼，我和牛总竟然乘上了两辆卡丁车，蓝色是我的，紫色是他的。一脚油门，两辆跑车仿佛冲刺流星，即刻出发。奇怪的是，此刻是夜空，周围沿途很多缤纷的卡通路灯，只不过跑道是软软泥土的感觉，跑道外是黑色略显夸张形态的植物。

赛场上，你争我抢，原本不善言辞的牛总，竟然开始跟我飙车，将我原以为是成年人的经验和骄傲，统统打碎。虽然我们父子轮番交换冲刺位置，但是始终拉不开距离。每次超过我，他还朝我做个鬼脸，这小

子真是初生牛犊不怕虎，硬生生跟我飙啊！

这里的赛道很是特别，仿佛一个迷宫，忽左忽右，一会儿爬坡一会儿下弯道。父子俩各显身手，我全然不顾自己的新手身份，在速度和弯道中找平衡。牛总不甘示弱，幼年不知畏，居然利用爬坡和特别的走道飞起，超过了几条弯道，稳稳落地，根本没在意自己还是第一次开车，这刺激度瞬间拉满！

临近终点，听见敲门声，从赛场瞬间被拉回屋内。我定睛一看，是爱人下班了。回头望去，只见牛总还在美滋滋睡着，嘴角还流口水。原来是梦啊！好一场父子飙车大戏。

爱人问，刚才敲门老半天怎么没开门。此刻，瞧着牛总那眉毛上的赛道，我随口说，刚才飙车了，跟牛总一起。她很疑惑。这个说法太过匪夷所思，我改口道，刚才哄孩子睡觉了，这眉毛真好看！

那是！不看是谁生的。瞧着爱人骄傲的那个样子，和孩子酣睡的可爱模样，此时心里比吃了蜜还甜。不管刚才是不是梦境，能与孩子奇幻互动，已是世间最幸福之事。

本版主持人 贾小飞